

I N G R E D I E N T E S

LOMO CON PAPAS AL HORNO

Lomo
Panceta
2 Cebollas
4 Papas
3 ajos
Aceite de oliva

1 cda de pimentón
Sal entrefina
Ralladura de 1 limón
Tomillo fresco

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Cortar la panceta + las cebollas + las papas con piel en cubos. No tan chiquitas porque se te van a quemar.
- 2- En una plancha caliente poner aceite de oliva + 3 ajos machucados + la panceta hasta dorar.
- 3- Sellar la carne de todos los lados. Salpimentar. Cuando lo des vuelta agregale 1 cda de pimentón ahumado.
- 4- Poner las papas en un bowl y agregar aceite de oliva + sal entrefina + ralladura de 1 limón + un poco de tomillo fresco. Mezclar bien y reservar.
- 5- Precalentar el horno a 200 grados y calentá la asadera que vas a usar. Colocás las rejillas para la carne y al rededor las papas + las cebollas + los ajos + romero.
- 6- Apoyás el lomo y lo llevás a cocinar por 30 a 35 minutos.
- 7- Terminá el plato con la panceta dorada por arriba.

Listo!

